



ANANAS-MANDEL-TORTE

QimiQ AVANTAGES

- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Bindet Flüssigkeit, Tortenböden bleiben länger trocken und frisch
- Leichter Genuss bei weniger Fett
- Längere Präsentationszeit



15



INGRÉDIENTS POUR 1 TORTE, 26 CM Ø

FÜR DEN BODEN

200 g Petit-beurres, finement râpé

100 g Beurre, fondu

FÜR DIE MANDELCREME

500 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

200 g Fromage frais

80 g Amandes, râpée

90 g Sucre

25 ml Amaretto

250 ml Crème entière, fouetté

260 g Ananas Konserve, abgetropft

PRÉPARATION

1. Für den Boden Butterkekse und Butter vermengen und in den Tortenring drücken.
2. Für die Mandelcreme ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Frischkäse, Mandeln, Zucker und Amaretto beimengen. Geschlagene Sahne unterheben.
3. 1/3 der Masse auf den Butterkekseboden geben, die Ananas darauf verteilen und mit der restlichen Creme abschließen. Mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).
4. Nach Belieben dekorieren.